Solis

OF SWITZERLAND

Schweiz/Suisse/Svizzera

SOLIS AG
Solis-Haus
Europastrasse 11
8152 Glattbrugg
Tel. 01/810 18 18
Fax 01/810 30 70
E-Mail: info@solis.ch
Internet: www.solis.ch

Deutschland/Allemagne/Germania

SOLIS DEUTSCHLAND GmbH
Marienstrasse 10
78054 VS-Schwenningen
Tel. (07720) 9997-0
Fax (07720) 9997-27
E-Mail: info@solis.de
Internet: www.solis.de

Solis OF SWITZERLAND

SOLIS MINI

MAGIC VAC™

Vakuumier-System
Système d'emballage sous-vide
Sistema del confezionamento sottovuoto
Vacuum packing system



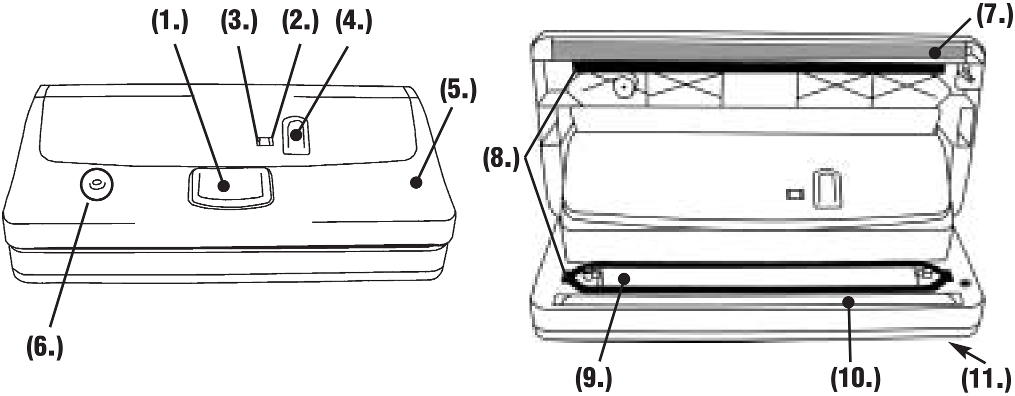
BEDIENUNGSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI
ISTRUZIONI D'USO
OPERATING INSTRUCTIONS

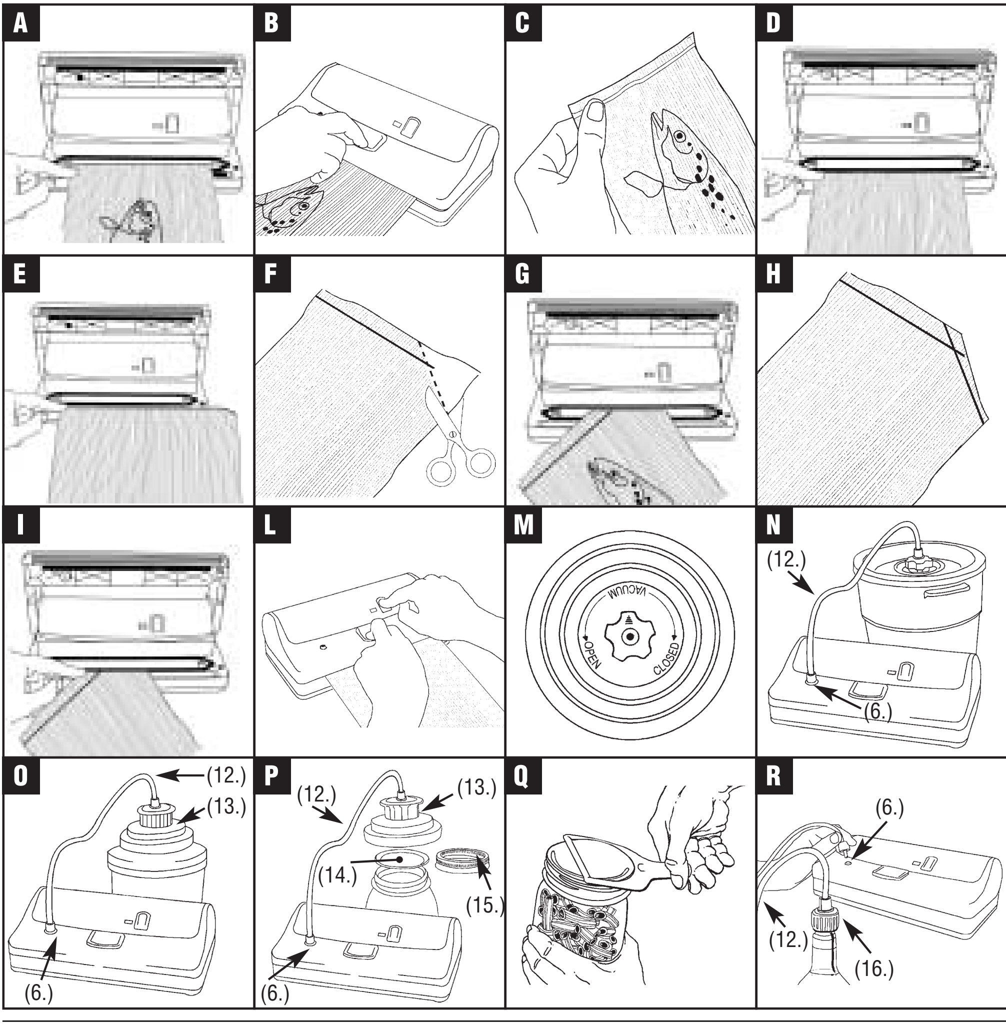
Möchten Sie noch mehr Infos über den **SOLIS MINI** oder zusätzliches Zubehör? Dann wenden Sie sich doch bitte an Ihren Vertrauenshändler oder besuchen Sie die Webseite: **www.solis.ch** (TIPPS & TRICKS, PRODUCT-INFO)

Pour toutes informations sur ce **SOLIS MINI** ou des accessoires disponibles, veuillez contacter votre Revendeur ou visiter notre site internet **www.solis.ch** (TIPPS & TRICKS, PRODUCT-INFO)

Per maggiori informazioni sul **SOLIS MINI** o sugli accessori disponibili, rivolgetevi al Vs. Rivenditore die fiducia o visitate il sito internet **www.solis.ch** (TIPPS & TRICKS, PRODUCT-INFO)

For additional information on that **SOLIS MINI** or on available accessories, please contact your Dealer or visit our website **www.solis.ch** (TIPPS & TRICKS, PRODUCT-INFO)


(1.)
(3.)
(2.)
(4.)
(5.)
(6.)
(7.)
(8.)
(9.)
(10.)
(11.)


A
B
C
D
E
F
G
H
I
L
M
VACUUM
OPEN
CLOSED
N
(12.)
(6.)
O
(12.)
(13.)
(6.)
P
(12.)
(13.)
(14.)
(15.)
(6.)
Q
R
(6.)
(12.)
(16.)







SOLIS MINI

Patentiert

DAS VAKUUMSYSTEM FÜR DEN HAUSHALT

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des Geräts und danken Ihnen für das uns entgegengebrachte Vertrauen. Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, damit Sie mit diesem System **SOLIS MINI** die bestmöglichen Aufbewahrungsergebnisse erzielen. Wir empfehlen Ihnen, sie für zukünftige Beratung aufzubewahren.

INHALTSVERZEICHNIS

GERÄTEDARSTELLUNG

Die Abbildungen auf Seite 1 konsultieren.

(1.) ON Taste – Drücken Sie die Taste um den Vakuumierungsvorgang zu starten.

(2.) Vakuummeter – Wechselt von gelb zu grün, während das Vakuum erzeugt wird.

(3.) Schweiss-Anzeige – Während des Schweissvorgangs leuchtet die rote Kontrolllampe.

(4.) Schweisstaste MAN SEAL – Sie können Sie in jedem beliebigen Moment betätigen und sie veranlasst das Schweissen des Beutels unabhängig von der eingestellten Vakuumstärke.

(5.) Deckel – Die Vakuumpumpe wird über die ON Taste auf dem Deckel bis zum Gerätestart betätigt.

(6.) Schlauchanschluss – Zum Anschliessen des Verbindungsschlauches an die Gläser, Behälter, Universaldeckel, Flaschen-Verschlüsse usw…

(7.) Schweissdichtung – Drücken Sie den Beutel auf den Schweissbalken.

(8.) Dichtungen – Sie gewährleisten das Aufrechterhalten des Vakuums in der Kammer und das Absaugen der Luft aus den Beuteln und Behältern.

(9.) Vakuumkammer – Legen Sie beim Vakuumieren die offene Seite des Beutels in die Vakuumkammer um die Luft abzusaugen und eventuell noch vorhandene Flüssigkeiten aufzufangen.

(10.) Schweissbalken – Enthält einen Heizdraht, abgedeckt mit Teflon, der das Klebenbleiben des Beutels beim Schweissvorgang verhindert.

(11.) Rutschfeste Füsse – Sie verhindern das Gleiten des SOLIS MINI Geräts beim Vakuumieren.

⚠ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Der Hersteller tut alles Nötige, um die höchste Qualität und Sicherheit aller seinen Geräte zu gewährleisten. Wie für alle elektrischen Apparaten sollten aber immer beim Gebrauch grundlegende Vorsichtsmassnahmen beachtet werden, um Schäden an Menschen, Tiere oder Dingen zu vermeiden. Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch des Geräts und auch später in regelmässigen Zeitabständen, dass sein Netzkabel nicht beschädigt ist. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, keinesfalls den Stecker in die Netzsteckdose stecken, sondern das Gerät unverzüglich zu einem autorisierten Kundendienstzentrum oder zu Ihrem Händler bringen.

1. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme Ihres SOLIS MINI gründlich durch und bewahren Sie sie zum Nachschlagen gut auf.

2. Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Bitte führen Sie nicht mehr als einen kompletten Vakuumierungsvorgang alle 2 Minuten aus. Unter Vakuumierungsvorgang versteht man:

2a. KOMPLETTER VORGANG FÜR BEUTEL
- a Schneiden Sie den Beutel von der Rolle ab
- b Verschweissen Sie eine offene Seite des Beutels
- c Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel
- d Saugen Sie die Luft aus dem Beutel
- e Verschweissen Sie die noch offene Beutelseite
- f Pause

2b. KOMPLETTER VORGANG FÜR BEHÄLTER/ ZUBEHÖR
- a Füllen Sie die Lebensmittel in den Behälter
- b Setzen Sie den Deckel und den Schlauch oder die Vakuumierkappe auf den Behälter.
- c Saugen Sie die Luft aus dem Behälter
- d Schliessen Sie das Ventil (wenn vorhanden)
- e Pause

Unter extremen Umweltbedingungen (z. B. 35°C und bei Überspannung +10%) können eine intensive Benutzung des Geräts, oder Anwendungen, die von den obigen Vorgängen abweichen oder das Nichteinhalten der auferlegten 2 Minutenlimite zum Einschalten der automatischen Wärmeschutzsysteme des Geräts führen.

3. Benutzen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heissen Flächen.

4. Das Gehäuse ist gegen Eindringen von Flüssigkeiten nicht geschützt.

5. Vermeiden Sie das Ansaugen von Flüssigkeiten in der Vakuumkammer (9.) siehe Abb. A.
Sollte es trotzdem vorkommen, trocknen Sie bitte sofort die Vakuumkammer.

6. Bitte tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker oder das Elektrokabel nass sein sollten. Sollte diese Situation während des Gebrauchs auftreten, streifen Sie trockene Gummihandschuhe über und ziehen Sie sofort den Stecker heraus. Das in Wasser getauchte Gerät weder herausnehmen noch berühren, bevor der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Verwenden Sie das aus dem Wasser genommene Gerät nicht (und senden Sie es unverzüglich an die autorisierte Kundendienststelle oder an Ihren Händler ein).

7. Bitte berühren Sie den Schweissbalken während des Gebrauchs des Geräts nicht um mögliche Brandwunden zu vermeiden.

8. Benutzen Sie nie Verteiler für Spannungsversorgung, die mit den Angaben auf dem Boden des Gerätes (Typenschild) nicht übereinstimmt).

9. Bitte ziehen Sie den Netzstecker nach dem Gebrauch immer heraus.

10. Bitte öffnen oder modifizieren Sie das Gerät nicht. Die Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden. Bitte beachten Sie, dass im Fall einer Reparatur durch nicht autorisierte Fachleute die Garantie ungültig wird.

11. Hersteller, Verkäufer und Importeur sind für Sicherheit, Zuverlässigkeit und Leistungen nur dann verantwortlich, wenn: a) das Gerät gemäss der Bedienungsanleitung eingesetzt wird; b) die Elektroanlage des Raums, wo das Gerät gebraucht wird, den geltenden Gesetzen entspricht.

Bitte verwenden Sie nur SOLIS MINI Originalbeutel und -zubehör

Reinigen Sie vor jeder Benutzung sorgfältig Ihr SOLIS MINI Gerät und die mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Zubehörteile (Behälter, Deckel, Gläser usw.) Gehen Sie dabei gemäss den im Abschnitt «REINIGUNG» erläuterten Anweisungen vor.

Vakuumieren mit fertig geschnittenen Beuteln oder Rollen SOLIS MINI

1. Stellen Sie das Gerät an einen trockenen Ort und auf eine waagrechte Fläche. Achten Sie bitte darauf, dass der Raum vor dem Gerät frei von Hindernissen sein soll und genügend räumig, damit die Beutel mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln abgelegt werden können. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose, die der Spannung des Geräts entspricht (siehe technische Daten).

2. Die Beutel SOLIS MINI sind in zwei Breiten erhältlich: 20 cm und 30 cm. Wählen Sie die geeignete Beutelgrösse für die aufzubewahrenden Lebensmittel. Stellen Sie sicher, dass der zu verwendende Beutel mindestens 8 cm länger ist als die zu vakuumierenden Lebensmittel. Geben Sie für jedes erneute Vakuumieren eines Beutels 2 cm dazu.

Vakuumieren mit fertig geschnittenen Beuteln oder mit Rollen mit (20 cm) Breite

3. Vakuumieren mit fertig geschnittenen (20 cm) Beuteln:

3a Öffnen Sie die Bedienungsklappe **(5.)** und drehen Sie sie in die offene Stellung, bis Sie ein kurzes Einrasten hören.

3b Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel, ohne Falten zu verursachen oder die Oberfläche anzuspannen. **Entfernen Sie Flüssigkeiten und Teilchen der Lebensmittel aus dem Innenbereich des Beutels, der die Schweissnaht erhalten soll.**

3c Legen Sie den Beutel mit seinem Inhalt vor das Gerät und plazieren Sie das Beutelende in die Vakuumkammer **(9.).** (Abb. A)

3d Schliessen Sie die Bedienungsklappe **(5.).**

3e Betätigen Sie die ON Taste und halten Sie sie gedrückt **(1.)** um den Vakuumierzyklus auszuführen (Abb. B). Warten Sie ab, bis die Licht-Anzeige des Schweissvorgangs aufleuchtet und erlischt **(3.).**

3f Heben Sie die Bedienungsklappe **(5.)** und entfernen Sie den Beutel.

3g Stellen Sie sicher, dass die Schweissnaht gleichmässig ist. Eine korrekte Schweissnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein und die Naht darf kein Muster der unteren Schicht mehr zeigen. (Abb. C)

3h Sie können das Gerät in jedem beliebigen Moment durch Loslassen der ON Taste anhalten **(1.).**

4. Vakuumieren mit von (20 cm) Rollen geschnittenem Beutel: Entnehmen Sie der Rolle die gewünschte Länge zum Vakuumieren der aufzubewahrenden Lebensmittel. Verschweissen Sie nun eine der offenen Beutelseiten wie folgt:

4a Öffnen Sie die Bedienungsklappe **(5.)** und drehen Sie sie in die offene Stellung, bis Sie ein kurzes Einrasten hören.

4b Legen Sie eine offene Seite des Beutels auf den Schweissbalken **(10.)** mit der glatten Seite nach oben. (Abb. D) **Achtung: der Beutel darf nicht bis in die Vakuumkammer hineinreichen (9.) oder auf die Dichtung (8.).**

4c Schliessen Sie die Bedienungsklappe **(5.).**

4d Betätigen Sie die ON Taste und halten Sie sie gedrückt **(1.)** um den Schweissvorgang auszuführen. Warten Sie ab, bis die Licht-Anzeige des Schweissvorgangs aufleuchtet und erlischt (3.).

4e Heben Sie nun die Bedienungsklappe des Geräts **(5.)** und entfernen Sie den Beutel.

4f Stellen Sie sicher, dass die Schweissnaht komplett ist. Gehen Sie auf Punkt **3b** dieser Anleitung zurück und wiederholen Sie die Vorgänge bis Punkt **3g**.

Vakuumieren mit fertig geschnittenen Beuteln oder mit Rollen mit (30 cm) Breite

5. Vakuumieren mit fertig geschnittenen (30 cm) Beuteln:

5a Öffnen Sie die Bedienungsklappe **(5.)** Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel.

5b Legen Sie die offene Seite des Beutels auf den Schweissbalken **(10.)** (Abb. E) und verschweissen Sie nur einen Teil der offenen Beutelseite. Drücken Sie dazu die ON Taste und halten Sie sie gedrückt **(1.)** Warten Sie ab, bis die Licht-Anzeige des Schweissvorgangs erlischt **(3.).**

5c Schneiden Sie mit einer Schere schräg die Ecke des Beutels ab, wo Sie nicht verschweisst haben (Abb. F).

5d Legen Sie die offene Seite des Beutels in die Vakuumkammer (Abb. G).

5e Führen Sie den Vakuumierzyklus wie unter Punkt **3e** beschrieben aus.

5f Stellen Sie sicher, dass die jetzt ausgeführte Schweissnaht auf die vorherige aufliegt, damit eine «X» Form entsteht (Abb. H) und kontrollieren Sie, dass sie komplett ist.

6. Vakuumieren mit von (30 cm) Rollen geschnittenem Beutel: Entnehmen Sie der Rolle die gewünschte Länge zum Vakuumieren der aufzubewahrenden Lebensmittel. Verschweissen Sie nun eine der offenen Beutelseiten wie folgt:

6a Öffnen Sie die Bedienungsklappe **(5.).**

6b Legen Sie eine offene Seite des Beutels auf den Schweissbalken **(10.)** (Abb. E) und verschweissen Sie nur einen Teil der offenen Beutelseite. Drücken Sie dazu die ON Taste und halten Sie sie gedrückt

(1.) Warten Sie ab, bis die Licht-Anzeige des Schweissvorgangs erlischt **(3.)**. Kontrollieren Sie die Schweissnaht.

6c Schneiden Sie mit einer Schere schräg die Ecke des Beutels ab, wo Sie nicht verschweisst haben (Abb. F).

6d Verschweissen Sie nun den noch offenen Teil des Beutels (Abb. I) Führen Sie die gleichen unter Punkt **6b** beschriebenen Arbeitsschritte aus.

6e Stellen Sie sicher, dass die jetzt ausgeführte Schweissnaht auf die vorherige aufliegt, damit eine «X» Form entsteht (Abb. H) und kontrollieren Sie, dass sie komplett ist.

6f Gehen Sie auf Punkt **5a** dieser Anleitung zurück und wiederholen Sie die Vorgänge bis Punkt 5f.

7. Schweisstaste MAN SEAL (4.)

Wenn Sie diese Taste drücken und die rote Licht-Anzeige des Schweissvorgangs **(3.)** aufleuchtet, erfolgt sofort der Schweissvorgang. Das erlaubt, jederzeit zu verschweissen und vermeidet, dass durch ein zu starkes Vakuum der Inhalt des Beutels zerdrückt oder beschädigt wird (z.B. Biskuits usw.) (Abb. L).

8. Vakuumieren mit Behälter SOLIS MINI oder in mit Universaldeckeln SOLIS MINI verschlossenen Behältern mit neuem Knopf

Die Behälter SOLIS MINI und die Universaldeckel SOLIS MINI mit sternförmigem Knopf (siehe Abb. M) vereinfachen das Vakuumieren, da der Verbindungsschlauch direkt in das Mittelloch des Knopfs eingesetzt werden kann (siehe Abb. N).

Die in den Durchmessern 100 mm und 125 mm erhältlichen Universaldeckel SOLIS MINI verwenden Sie bei den Konservierungs-Gläsern und temperaturunempfindlichen Töpfen und Schalen. Die Universaldeckel können Sie genau gleich verwenden wie die Deckel für Behälter SOLIS MINI.

ACHTUNG: Verwenden Sie mit den Universaldeckeln nie ungeeignete Gläser oder Plastik-Behälter, da sie unter dem Druck des SOLIS MINI Vakuums implodieren und Verletzungen hervorrufen können.

8a Füllen Sie den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Raum zum oberen Rand des Behälters und setzen Sie den Deckel auf den Behälter auf. Drehen Sie den Knopf in die «VACUUM» Stellung. (Abb. M)

8b Verbinden Sie mittels des Verbindungsschlauchs **(12.)** den Knopf des Behälterdeckels an die Luftzufuhr **(6.)** des Geräts. (Abb. N)

8c Drücken Sie die ON Taste und halten Sie sie gedrückt, **(1.)** bis der Vakuummeter **(2.)** komplett grün wird.

8d Trennen Sie den Verbindungsschlauch sowohl vom Knopf des Behälterdeckels als auch vom Gerät.

8e Drehen Sie den Knopf in die «CLOSED» Stellung.

8f Zum Öffnen der Behälter drehen Sie den Knopf auf «OPEN». Sie sollten nun das Geräusch zurückströmender Luft hören. Dieses Geräusch ist die Garantie dafür, dass der Inhalt in einem Vakuum gelagert war.

9. Vakuumieren mit Behälter SOLIS MINI

Praktische Mehrzweck-Behälter für die Speisekammer und den Kühlschrank. Sie eignen sich für den häufigen Gebrauch bzw. zur Aufbewahrung von trockenen Lebensmitteln wie Biskuits, Mehl, Kaffee und Reis. **Sie dürfen weder im Tiefkühler, noch im Mikrowellenofen noch mit dem SOLIS MINI verwendet werden.**

9a Füllen Sie den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Raum zum oberen Rand des Behälters und setzen Sie den Deckel auf den Behälter auf.

9b Verbinden Sie mittels des Verbindungsschlauchs **(12.)** die Vakuumierkappe **(13.)** an die Luftzufuhr **(6.)** des Geräts. Plazieren Sie die Vakuumierkappe auf den Deckel des Behälters SOLIS MINI (Abb. O).

9c Drücken Sie die ON Taste und halten Sie sie gedrückt, **(1.)** bis der Vakuummeter **(2.)** komplett grün wird. Stellen Sie sicher, dass die Vakuumierkappe gut sitzt, indem Sie sie gedrückt halten.

9d Trennen Sie den Verbindungsschlauch sowohl von der Vakuumierkappe als auch vom Gerät. Lösen Sie die Vakuumierkappe vom Behälterdeckel.

9e Drücken Sie zum Öffnen der Behälter den «PUSH» Knopf.

10. Vakuumieren mit Gläsern mit Metalldeckeln (Leifheit-Typ)

Wenn Sie mit Gläser mit grosser Öffnung mit Metalldeckeln vakuumieren, verwenden Sie bitte die grosse Vakuumierkappe. Erhältlich ist aber auch die kleine Vakuumierkappe für Gläser mit kleiner Öffnung mit Metalldeckeln.

10a Füllen Sie das Glas und lassen Sie mindestens 3 cm Raum zum oberen Rand des Glases.

10b Verbinden Sie mittels des Verbindungsschlauchs **(12.)** die Vakuumierkappe **(13.)** an die Luftzufuhr **(6.)** des Geräts. Plazieren Sie die Vakuumierkappe direkt auf das Glas mit Deckel. **(14.)** Drücken Sie dann senkrecht auf die Kappe, um den korrekten Sitz der Kappe auf dem Deckel sicherzustellen. (Abb. P)

10c Drücken Sie die ON Taste und halten Sie sie gedrückt, **(1.)** bis der Vakuummeter **(2.)** komplett grün wird. Stellen Sie sicher, dass die Vakuumierkappe gut sitzt, indem Sie sie gedrückt halten.

10d Trennen Sie den Verbindungsschlauch sowohl von der Vakuumierkappe als auch vom Gerät. Lösen Sie die Vakuumierkappe vom Glas.

10e Setzen Sie den Ring, der mit dem Glas geliefert wird auf und schrauben Sie ihn fest **(15.)** (Abb. P).

10f Beim Öffnen eines vakuumierten Konservierungs-Glases mit Metalldeckel benutzen Sie den dazu bestimmten Deckelöffner (beachten Sie, dass die Aufschriften nach oben gerichtet sind). Plazieren Sie den Deckelöffner wie in Abbildung Q dargestellt. Betätigen Sie den Deckelöffner sorgfältig, bis das Vakuum völlig gelöst ist. Entfernen Sie dann den Metalldeckel. Dieses Zubehör erlaubt den Deckel wiederzuverwenden.

11. Vakumieren mit der Vakuumierkappe mit den Behältern SOLIS MINI oder mit verschlossenen Behältern mit Universaldeckeln SOLIS MINI, die mit der vorhergehenden Knopf-Ausführung versehen sind.

12. Vakuumieren mit SOLIS MINI Flaschen-Verschluss
Der SOLIS MINI Flaschen-Verschluss lässt sich beispielsweise verwenden, um nur noch teilweise gefüllte Wein- oder Getränkeflaschen (ohne Kohlensäurezusatz) wieder zu verschliessen. Durch die Anwendung des Flaschen-Verschlusses lässt sich ein Vakuum in der Flasche erzeugen und der Inhalt wird nicht so schnell oxydieren und bewahrt Qualität und Geschmack länger.

12a Verbinden Sie mittels des Verbindungsschlauchs **(12.)** den Schlauchanschluss **(6.)** des Geräts mit dem Flaschen-Verschluss **(16.)** SOLIS MINI. (Abb. R). Drücken Sie den Verschluss fest in die Flasche.

12b Drücken Sie die ON Taste **(1.)** und halten Sie sie gedrückt, bis der Vakuummeter **(2.)** komplett grün wird.

12c Lösen Sie nun sofort den Vakuumschlauch vom Flaschendeckel.

12d Um eine Flasche, die mit einem SOLIS MINI Flaschen-Verschluss vakuumiert wurde, wieder zu öffnen, ziehen Sie den Verschluss einfach langsam aus der Flasche. Sie werden ein Geräusch hören, wenn die Luft in die Flasche zurückströmt.

ANWEISUNGEN FÜR DIE REINIGUNG

ACHTUNG: Vor der Reinigung des SOLIS MINI Geräts stets den Netzstecker ziehen.

- Vor der Reinigung des Geräts oder des Zubehörs waschen Sie sich bitte die Hände sorgfältig.
- Reinigen Sie vor und nach dem Gebrauch mit einem feuchten Schwamm und mildem Spülmittel (keine Scheuer- oder Lösungsmittel) die SOLIS MINI Geräteoberfläche. Sollte zufällig Flüssigkeit in das Gerät eindringen, stecken Sie den Netzstecker nicht in die Netzsteckdose, verwenden Sie das Gerät nicht und kontaktieren Sie die nächstgelegene autorisierte Kundendienststelle oder Ihren Händler.
- Waschen Sie das SOLIS MINI Zubehör (Behälter, Deckel, Gläser usw.) sorgfältig wie normale Küchengegenstände. Lassen Sie es völlig trocknen. Falls das Zubehör mit der Geschirrspülmaschine gewaschen wird, plazieren Sie es in den oberen Geschirrkorb.

TECHNISCHE DATEN

Absaugsystem mit Flüssigkeitenschutzbecken, ausgestattet mit Rotationskolbenabsaugpumpe, schmierungsfrei. Das Gehäuse ist aus antistatischem ABS-Kunstharz erster Qualität hergestellt.

Absaugung	automatisch
Schweissen	automatisch/manuell
Ansaugleistung	rund 10 l/Min.
Pumpenvakuum	60 cm/Hg / - 0,8 bar (ca.)
Abmessungen	29 (L) x 14 (T) x 9 (H) cm
Gewicht	2 kg
Spannung	230V~ 50Hz 320W
Prüfzeichen	CE
Genehmigungen	03

Elektromagnetische Verträglichkeit
Das SOLIS MINI wurde so entworfen, um die jetzt in Kraft stehenden Ansprüche für die elektromagnetische Verträglichkeit zu erfüllen. Falls Sie aber vermuten, dass der Betrieb des Gerätes den normalen Betrieb von Fernsehgeräten, Radios oder anderen elektrischen Geräten stört, versuchen Sie, die Position des Gerätes zu ändern, bis die Störungen enden; als Alternative schliessen Sie das Gerät an eine andere Steckdose an.

RATGEBER BEI SCHWIERIGKEITEN

Das Gerät SOLIS MINI funktioniert nicht
- Prüfen Sie, ob der Stecker des SOLIS MINI ordnungsgemäss in der Steckdose eingesetzt ist. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschliessen.
- Das SOLIS MINI schaltet bei Überhitzung automatisch ab. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie den Betrieb dann erneut; andernfalls wenden Sie sich bitte an die autorisierte Kundendienststelle oder an Ihren Händler.
- Kontrollieren Sie, ob das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Falls diese beschädigt sind, das Gerät nicht benutzen.

Das Gerät SOLIS MINI verschweisst die erste Seite des abgeschnittenen Beutels nicht
- Kontrollieren Sie, dass die abgeschnittene Seite des Beutels korrekt positioniert ist, gemäss Punkt 4 des Abschnitts: **«Vakuumieren mit SOLIS MINI Rollen und fertig geschnittenen Beuteln».**

Das Gerät SOLIS MINI stellt bei Beuteln kein volles Vakuum her
- Für ein korrektes Schweissen muss das offene Ende des Beutels stets ganz in die Vakuumkammer hineinreichen **(9.)**.
- Prüfen Sie den Schweissbalken **(10.)**, die Schweissdichtungen **(8.)** und die Dichtungen **(7.)** auf Verunreinigungen. Reinigen Sie sie notfalls und schieben Sie sie in die richtige Lage zurück.
- Der SOLIS MINI Beutel könnte ein Leck haben. Bitte kontrollieren Sie.

Das Gerät SOLIS MINI verschweisst den Beutel nicht korrekt
- Sollte der Schweissbalken **(10.)** zu heiss werden und den Beutel schmelzen, öffnen Sie die Bedienklappe **(5.)** und lassen Sie den Schweissbalken ein paar Minuten lang abkühlen.
- Das SOLIS MINI wird gemäss den Sicherheitsvorschriften gebaut. Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie dann wieder zu vakuumieren.

Das Gerät SOLIS MINI stellt in Behältern kein Vakuum her
- Verbinden Sie den Vakuumschlauch **(12.)** noch einmal sorgfältig mit der Vakuumierkappe **(13.)** und dem Schlauchanschluss **(6.)** auf dem Gerät.
- Füllen Sie Behälter oder Glas nicht ganz, lassen Sie oben mindestens 3 cm frei.
- Prüfen Sie, ob der Pfeil auf dem Knopf des Behälterdeckels auf «VACUUM» zeigt, bevor Sie die Vakuumierkappe aufsetzen.
- Benutzen Sie die Vakuumierkappe in der richtigen Grösse (siehe Seite 39)
- Prüfen Sie, ob die Vakuumierkappe abgenutzt oder beschädigt ist.
- Drehen Sie die Vakuumierkappe beim Aufsetzen auf den Behälterdeckel, um einen engeren, besseren Sitz zu erzielen.
- Falls beim Vakuumieren Flüssigkeiten überlaufen, erinnern Sie sich, dass die Flüssigkeiten vor dem Vakuumieren erst abkühlen müssen; und zwar im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur.

Der SOLIS MINI Beutel verliert sein Vakuum nach dem Verschweissen
- Undichte Stellen an der Schweissnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden. Öffnen Sie den Beutel wieder, säubern Sie den oberen Teil des Beutels auf der Innenseite und den Schweissbalken **(10.)** und führen Sie die Neuverschweissung aus.
- Überprüfen Sie den Beutel auf eine Beschädigung oder ein Loch, welche vielleicht das Vakuum freigesetzt haben. Polstern Sie scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier.

Die Behälter SOLIS MINI oder die Universaldeckel SOLIS MINI verlieren ihr Vakuum
- Prüfen Sie, ob der Pfeil auf dem Knopf des Behälterdeckels und des Universaldeckels nach dem Vakuumieren auf «CLOSED» gedreht wurde.
- Prüfen Sie, ob der Rand des Behälters oder Glases sowie die Dichtung des Universaldeckels unbeschädigt und sauber sind. Reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch und vakuumieren Sie erneut.
- Kontrollieren Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel oder Universaldeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind.
- Schauen Sie nach, ob der O-Ring unter dem Knopf des Behälterdeckels oder Universaldeckels richtig sitzt und genau passt.
- Deckel von Konservierungs-Gläsern müssen hin und wieder ersetzt werden. Entsorgen Sie den unbrauchbaren Deckel.

Die Behälter SOLIS MINI verlieren ihr Vakuum
- Prüfen Sie, ob der Rand des Behälters in der Verschliesszone defekt ist. Reinigen Sie beide mit einem feuchten Tuch und vakuumieren Sie erneut.
- Untersuchen Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind.
- Schauen Sie nach, ob die Dichtung unter dem Knopf «PUSH» des Behälterdeckels richtig sitzt und genau passt.
- Deckel und Konservierungs-Gläser dürfen keine Risse aufweisen und deren Gummidichtung darf keine Brüche oder Risse haben. Deckel von Konservierungs-Gläsern müssen hin und wieder ersetzt werden.

SOLIS MINI

Patented

LE SYSTEME DE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE POUR LA MAISON

Félicitations pour votre achat et merci de nous avoir fait confiance. Nous vous suggérons de lire attentivement ces instructions pour être sur d'utiliser correctement le **SOLIS MINI** et obtenir les meilleures résultats de conservation. Nous vous conseillons en outre de garder avec soin ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

INDEX

NOMENCLATURE et FONCTIONS

Voir illustrations page 1

(1.) Bouton ON – Pour amorcer le cycle de conditionnement sous vide.

(2.) Vacuumètre – Passe du jaune au vert quand le vide est créé.

(3.) Témoin de soudure – Le voyant rouge s'allume quand le soudage a lieu.

(4.) Bouton de soudure MAN SEAL – Actionnable à tout moment pour souder le sachet indépen-demmment de la valeur du vide créé.

(5.) Couvercle – La pompe du vide entre en fonction quand on appuye sur le bouton ON monté sur le couvecle jusqu'au départ de l’appareil.

(6.) Prise d'air pour le tube – Pour introduire le tube prévu pour les récipients, pots, couvercles universels et bouchons bouteille, etc.

(7.) Joint de compression – Presse le sachet sur la barre de soudure.

(8.) Joints d'étanchéité – Ils assurent l'étanchéité de la chambre et permettent l'évacuation de l'air des sachets et des récipients.

(9.) Chambre du vide à bac – Pour positionner l'extrémité ouverte du sachet à l'intérieur de la chambre, faire sortir l'air du sachet et éliminer le liquide en excès éventuellement présent.

(10.) Barre de soudure – Contient une platine chauffante recouverte en Téflon qui permet de souder le sachet sans qu'il se colle à la barre.

(11.) Patins antidérapants – Les patins empêchent le SOLIS MINI de glisser pendant son utilisation.

⚠ CONSIGNES DE SECURITE

Le constructeur fait tous les efforts nécessaires pour assurer le plus haut niveau de qualité et de sécurité sur ses produits. Toutefois comme pour tout appareil électrique, il faut toujours respecter les normes de sécurité fondamentales pour que l'appareil ne constitue aucun danger pour les personnes ou les objets environnants. Avant la première utilisation, puis périodiquement,pendant la durée de vie du produit, contrôlez le câble d'alimentation pour s'assurer qu'il n'est pas endommagé; le cas échéant, il ne faut pas le brancher et il faut l'apporter immédiatement au centre de service après-vente agréé ou à votre revendeur de confiance.

1. Lire attentivement les instructions avant d'utiliser votre SOLIS MINI, et gardez-les à la portée de la main pour référence future

2. L'appareil n'est pas prévu pour usage continu. Ne pas effectuer plus d'un cycle complet toutes les deux minutes. Le cycle comprend:

2a. CYCLE COMPLET POUR SACHETS
- a Découpez le sachet du rouleau
- b Soudez une des extrimitées ouvertes du sachet
- c Introduisez l'aliment dans le sachet
- d Aspirez l'air du sachet
- e Soudez le deuxième côté du sachet
- f Pause

2b. CYCLE COMPLET POUR RECIPIENTS/ ACCESSOIRES
- a Introduisez l'aliment dans le récipient
- b Appliquez le couvercle et le tuyau ou l'adaptateur pour couvercles sur le récipient
- c Aspirez l'air du récipient
- d Fermer la soupape (si prévue)
- e Pause

Dans des conditions de vie extrêmes (par exemple 35°C et surtension de + 10%) l'usage intensif ou bien l'application de cycles différents par rapport aux cycles décrits ci-dessus, ou le non respect de la limite de 2 minutes demandées peuvent faire intervenir les systèmes automatiques de protection thermique de l'appareil.

3. Le cas échéant, ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sur des surfaces chaudes.

4. Le coffret n'est pas protégé contre la pénétration de liquides.

5. Evitez d'aspirer des liquides dans la chambre du vide (9.) voir fig. A. Le cas échéant, séchez immédiatement la chambre du vide.

6. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau et ne pas l'utiliser si le câble ou la fiche sont mouillés; le cas échéant, pendant l'utilisation débranchez immédiatement l'appareil en portant des gants en caoutchouc secs. Ne pas retirer ni toucher l'appareil plongé dans l'eau sans avoir débranché la fiche. Ne pas utiliser l'appareil après l'avoir retiré de l'eau. (Envoyez-le immédiatement à un centre de service agréé ou bien à votre revendeur de confiance).

7. Ne pas toucher la barre de soudure pendant le fonctionnement de l'appareil afin d'éviter de possibles brûlures.

8. Ne jamais utiliser d'adaptateurs pour des tensions d'alimentation différentes de celles inscrites sur l'appareil (données de la plaquette).

9. Toujours débrancher l'appareil après l'utilisation.

10. Ne pas ouvrir ou modifier l'appareil. Les réparations doivent être effectuées par du personnel autorisé. Les réparations non autorisées annulent la garantie.

11. Le Fabricant, le Vendeur et l'Importateur ne sont responsables de la sécurité, de la fiabilité et des performances de l'appareil que lorsque: a) l'appareil est utilisé conformément au mode d'emploi; b) le système électrique auquel l'appareil est branché est conforme aux normes en vigueur.

Utilisez exclusivement des sachets et des accessoires originaux SOLIS MINI

Avant chaque utilisation, nettoyer soigneusement le SOLIS MINI et les accessoires en contact avec les aliments (récipients, couvercles, pots, etc.) selon les instructions données au paragraphe «INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE»

Conditionnement en sachets ou rouleaux prédécoupés SOLIS MINI

1. Placez l'appareil dans un endroit sec et sur une surface horizontale en faisant attention à laisser la zone de travail devant l'appareil libre de tout obstacle. La zone de travail doit être suffisamment large pour permettre d'appuyer les sachets avec les produits à conditionner. Branchez la fiche dans la prise de courant correspondant à la tension de l'appareil (voir données techniques).

2. Les sachets SOLIS MINI sont disponibles en deux tailles: 20 cm. et 30 cm. Choisissez la taille du sachet adéquate à l'aliment à conserver. Vérifiez en outre que la longueur du sachet soit au moins 8 cm de plus par rapport au produit à conserver, et prévoir 2 cm en plus chaque fois que le sachet sera ensuite réutilisé.

Conditionnement en sachets prédécoupés ou rouleaux de largeur (20 cm)

3. Conditionnement sous vide en sachets prédécoupés (20 cm)

- **3a** Soulevez le couvercle **(5.)** et tournez-le en position ouverte jusqu'à entendre un déclic.
- **3b** Introduisez le produit dans le sachet sans créer de plis ou tensions des surfaces. **Eliminez tous liquides ou restes de nourriture dans la zone interne du sachet qui sera soudée.**
- **3c** Posez devant l'appareil le sachet et son contenu avec l'extrémité du sachet placée à l'intérieur de la chambre du vide **(9.)** (fig. A)
- **3d** Fermez le couvercle **(5.).**
- **3e** Appuyez sur le bouton ON **(1.)** et le maintenir pressé pour effectuer le cycle de conditionnement (fig. B). Attendez que le voyant du témoin de la soudure s'allume et s'éteigne **(3.).**
- **3f** Soulevez le couvercle **(5.)** et retirez le sachet.
- **3g** Contrôlez la soudure obtenue qui doit se présenter comme une bande transversale régulière, sans pli et avec les raies à l'intérieur du sachet aplaties. (fig. C)
- **3h** L'appareil peut être arrêté à tout moment en retirant la main du bouton ON **(1.).**

4. Conditionnement sous vide avec le sachet obtenu du rouleau (20 cm): Déroulez le rouleau et coupez la taille nécessaire à l'aliment à conditionner et puis soudez une extrémité ouverte du sachet en suivant les phases suivantes:

- **4a** Soulevez le couvercle **(5.)** et tournez-le en position ouverte jusqu'à entendre un déclic.
- **4b** Placez une des deux extrémités ouvertes du sachet sur la barre de soudure **(10.)** avec la partie lisse vers le haut. (fig. D) **Attention: ne pas laisser sortir le sachet dans la chambre du vide (9.) ni sur le joint d'étanchéité (8.).**
- **4c** Fermez le couvercle **(5.).**
- **4d** Appuyez sur le bouton ON et le maintenir pressé **(1.)** pour effectuer le soudage. Attendez que le voyant du témoin de la soudure s'allume et s'éteigne **(3.).**
- **4e** Soulevez le couvercle **(5.)** et retirez le sachet.
- **4f** Vérifiez que la soudure soit complète. Retournez au point **3b** et répétez les opérations jusqu'au point **3g.**

Conditionnement en sachets prédécoupés ou rouleaux de largeur (30 cm)

5. Conditionnement sous vide en sachets prédécoupés (30 cm):

- **5a** Soulevez le couvercle **(5.)** et introduisez l'aliment dans le sachet.
- **5b** Placez une des deux extrémités ouvertes du sachet sur la barre de soudure **(10.)** (fig. E) et appuyez et maintenir pressé le bouton ON **(1.)** pour souder une partie seulement de l'extrémité ouverte du sachet et attendez que le voyant du témoin de la soudure s'éteigne. **(3.).**
- **5c** Avec des ciseaux coupez transversalement le coin du sachet qui n'a pas été soudé (fig. F).
- **5d** Placez la partie ouverte du sachet à l'intérieur de la chambre du vide (fig. G).
- **5e** Exécutez le cycle de conditionnement d'après les instructions du point **3e.**
- **5f** Vérifiez que la soudure se superpose à la soudure précédente de façon à former une «X» (fig. H) et qu'elle soit complète.

6. Conditionnement sous vide avec le sachet obtenu du rouleau (30 cm): Déroulez le rouleau et coupez la taille nécessaire et puis soudez une extrémité ouverte du sachet en suivant les phases suivantes:

- **6a** Soulevez le couvercle **(5.).**
- **6b** Placez une des deux extrémités ouvertes du sachet sur la barre de soudure **(10.)** (fig. E) et soudez seulement une partie de l'extrémité ouverte du sachet en appuyant sur le bouton ON **(1.)** et le maintenir pressé; attendez que le voyant du témoin de la soudure s'éteigne **(3.).** Contrôlez la soudure.
- **6c** Avec des ciseaux coupez transversalement le coin du sachet qui n'a pas été soudé (fig. F).

6d Maintenant soudez la partie restante du sachet (fig. I) et répétez les mêmes opérations du point **6b.**

6e Vérifiez que la soudure se superpose à la soudure précédente de façon à former une «X» (fig. H) et qu'elle soit complète.

6f Retournez au point **5a** et répétez les opérations jusqu'au point **5f.**

7. Utilisation du Bouton de la soudure MAN SEAL (4.)
En appuyant sur ce bouton, le voyant rouge de la soudure **(3.)** étant allumé l'opération de soudage est immédiatement déclenchée. Cela évite que le vide écrase les aliments délicats(par ex. biscuits, etc.). (fig. L).

8. Conditionnement dans les récipients SOLIS MINI ou dans des récipients scellés avec les Couvercles Universels SOLIS MINI munis de la poignée nouvelle version
Les récipients SOLIS MINI et les nouveaux couvercles universels SOLIS MINI dotés d'une poignée en forme d'étoile (voir fig. M) simplifient la réalisation du vide car le tuyau de raccordement peut en effet être introduit directement dans le trou central de la poignée (voir fig. N).
Les Couvercles Universels SOLIS MINI, disponibles dans les deux diamètres de 100 mm et 125 mm doivent être utilisés avec les récipients de conservation des aliments, avec des casseroles et assiettes en verre trempé. Les Couvercles Universels fonctionnent exactement comme les Couvercles pour récipients SOLIS MINI.

ATTENTION: Avec les couvercles universels il ne faut pas utiliser de récipients en plastique ou en verre qui ne soient pas appropriés car ils peuvent imploser sous la dépression du vide du SOLIS MINI et causer des blessures.

8a Remplissez le récipient en laissant au moins 3 cm de distance par rapport au bord supérieur du récipient et placez le couvercle sur le récipient. Tournez la poignée sur la position «VACUUM». (fig. M)

8b Connectez, au moyen du tuyau de raccordement **(12.),** la poignée du couvercle du récipient à la prise d'air **(6.)** de l'appareil. (fig. N)

8c Appuyez sur le bouton ON **(1.)** et le maintenir pressé jusqu'à quand vacuumètre **(2.)** devienne complètement vert.

8d Détachez le tuyau de la poignée du couvercle du récipient et aussi de l'appareil.

8e Tournez la poignée sur la position «CLOSED».

8f Pour ouvrir les récipients tournez la poignée en position «OPEN»; on devrait entendre le bruit de l'air qui rentre dans le récipient. Ce bruit est la garantie que le contenu a été conservé sous vide.

9. Conditionnement dans les récipients SOLIS MINI
Solis récipients à usages multiples pour garde-manger et réfrigérateur indiqués pour emploi fréquent dans la conservation d'aliments secs, tels que biscuits, farine, café et riz. **A ne pas utiliser dans le réfrigérateur, dans le four à micro-ondes.**

9a Remplissez le récipient en laissant au moins 3 cm de distance par rapport au bord supérieur du récipient et placez le couvercle sur le récipient.

9b Connectez au moyen du tuyau de raccordement **(12.),** l'adaptateur pour couvercles **(13.)** à la prise d'air **(6.)** de l'appareil. Placez l'adaptateur pour couvercles sur le couvercle du récipient SOLIS MINI (fig. O).

9c Appuyez sur le bouton ON **(1.)** et le maintenir pressé jusqu'à quand le vacuumètre **(2.)** devienne complètement vert. Pressez en outre l'adaptateur pour couvercles avec la main pour en vérifier l'étanchéité.

9d Détachez le tuyau de l'adaptateur pour couvercles et aussi de l'appareil. Retirez l'adaptateur pour couvercles du couvercle du récipient.

9e Pour ouvrir les récipients appuyez sur le bouton «PUSH».

10. Conditionnement dans des pots en verre scellés avec des disques en métal (type Leifheit)
Pour effectuer le cycle de conditionnement dans des pots en verre à bouche large scellés avec des disques en métal, utilisez l'adaptateur grand pour couvercles. En tout cas l'adaptateur pour couvercles est disponible également dans la taille petite pour des pots à bouche petite scellés avec des disques en métal.

10a Remplissez le pot et laisser au moins 3 cm de distance par rapport au bord supérieur du pot.

10b Connectez au moyen du tuyau de raccordement **(12.)** l'Adaptateur pour Couvercles **(13.)** à la prise d'air **(6.)** de l'appareil. Placez l'adaptateur pour couvercles directement sur le pot muni seulement du disque **(14.)** et poussez-le vers le bas et vérifiez que le raccordement soit correct. (fig. P)

10c Appuyez sur le bouton ON **(1.)** et le maintenir pressé jusqu'à quand le vacuumètre **(2.)** devienne complètement vert. Pressez l'adaptateur pour couvercles avec la main pour en vérifier l'étanchéité.

10d Détachez le tuyau de l'adaptateur pour couvercles et aussi de l'appareil. Retirez l'adaptateur pour couvercles du pot.

10e Appliquez et vissez à fond le collier **(15.)** fourni avec le pot (fig. P).

10f Pour ouvrir un pot scellé sous vide avec disque en métal, utilisez l'accessoire Enlève-disques (le côté avec les inscriptions au dessus). Positionnez l'accessoire enlève-disques comme indiqué sur la fig. Q et faire pression délicatement pour relâcher le vide. Enlevez le disque en métal. Cet accessoire permettra au couvercle d'être réutilisable.

11. Conditionnement avec l'Adaptateur pour Couvercles dans les récipients SOLIS MINI ou dans des récipients scellés avec des couvercles universels SOLIS MINI dotés de la poignée version précédente

12. Conditionnement avec bouchon bouteille SOLIS MINI
Le bouchon bouteille SOLIS MINI peut être utilisé pour boucher des bouteilles, par ex. vin ou boissons non gazeuses, partiellement pleines. Le bouchon bouteille vous permettra de faire le vide dans la bouteille dont le contenu s'oxydera moins vite et gardera sa qualité et son goût plus longtemps.

12a Reliez avec les Tube de Raccordement **(12.),** la prise d'air **(6.)** de l'appareil avec le bouchon bouteille **(16.)** SOLIS MINI. (fig. R). Pousser fermement le bouchon dans la bouteille.

12b Appuyez et maintenir pressé le bouton ON **(1.)** jusqu'à ce que le vacuumètre **(2.)** devienne complètement vert.

12c Retirer le tube de raccordement du bouchon bouteille **(16.).**

12d Pour ouvrir une bouteille scellée avec le bouchon bouteille SOLIS MINI sortez simplement le bouchon de la bouteille. Vous entendrez le bruit de l'air qui entre dans la bouteille

NETTOYAGE

ATTENTION! Débranchez toujours le SOLIS MINI avant d'en effectuer le nettoyage.

- Lavez vous soigneusement les mains avant de commencer les phases de nettoyage et de désinfection des accessoires.
- Avant et après l'utilisation nettoyez les surfaces externes du SOLIS MINI avec une éponge mouillée et du savon de vaisselle doux non abrasif. En cas de pénétration accidentelle de liquides à l'intérieur de la structure il ne faut pas brancher la fiche dans la prise de courant, ni utiliser l'appareil; contactez le centre de service après-vente agréé le plus proche ou bien votre revendeur de confiance.
- Laver soigneusement les accessoires du SOLIS MINI (récipients, bouchons, pots, etc.) comme tout article de ménage et laisser sécher complètement. En cas de lavage dans la lave-vaisselle positionner les accessoires sur le plan supérieur.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Système d'aspiration avec cuve bloque-liquides muni de compresseur rotatif à piston sans besoin de graissage. Le corps de l'appareil est réalisé en résine ABS de première qualité.

Aspiration	automatique
Soudure	automatique / manuelle
Débit d'air de la pompe	10 l/min. (environ)
Valeur vide pompe	60 cm/Hg/ -0,8 bar (environ)
Dimensions	29 (L) x 14 (P) x 9 (H) cm
Poids	2 Kg
Voltage	230V~ 50Hz 320W
Estampillage	CE
Homologations	03

Compatibilité électromagnétique
Le SOLIS MINI a été conçu pour remplir toutes les conditions actuellement demandées pour la compatibilité électromagnétique. Au cas ou, malgré tout, il semblerait que l'appareil créerait une interférence avec votre télévision, radio ou autre appareil électrique, essayez de changer la position de l'appareil jusqu'à disparition de l'interférence, ou essayez éventuellement de le brancher à une autre prise.

LOCALISATION DES PANNES

Le SOLIS MINI ne fonctionne pas

- S'assurer que la fiche du SOLIS MINI soit correctement insérée. Contrôler la fiche électrique et brancher avec un autre appareil.
- Le SOLIS MINI se bloquera automatiquement en cas de surchauffe. Laisser refroidir pour 15 minutes et essayer de nouveau, ou bien contactez votre centre après-vente agréé ou bien à votre revendeur de confiance.
- Vérifiez si le câble ou la fiche sont défectueux. Le cas échéant, ne pas utiliser l'appareil.

Le SOLIS MINI n'exécute pas la première soudure sur le morceau de rouleau coupé

- Vérifier que la partie de rouleau soit correctement positionnée, selon la description sous le point 4 du paragraphe: **«Conditionnement en rouleaux et sachets prédécoupés SOLIS MINI».**

Le SOLIS MINI ne fournit pas un vide complet dans les sachets

- Pour souder correctement, l'extrémité ouverte su sachet devrait rester entièrement dans le logement de la chambre du vide **(9.).**
- Contrôler que la barre de soudure **(10.),** les Joints d'etenchéité **(8.)** et de scellage **(7.)** ne présentent d'impuretés. Après le nettoyage éventuel, les positionner de nouveau correctement.
- Le sachet SOLIS MINI pourrait être perforé; il faudra donc le contrôler.

Le SOLIS MINI ne soude pas le sachet correctement

- Si la barre de soudure **(10.)** se chauffe et fait fondre le sachet, soulever le couvercle **(5.)** et laisser refroidir la barre de soudure pour quelques minutes.
- Le SOLIS MINI est fabriqué selon les normes de sécurité. En cas de surchauffe il s'éteint automatiquement. Laisser refroidir l'appareil pour 15 minutes et essayer de nouveau.

Le SOLIS MINI ne produit pas le vide dans les récipients

- Connectez au moyen du tube de raccordement **(12.)** l'adaptateur pour couvercles **(13.)** à la prise d'air **(6.)** de l'appareil.
- Laisser un espace supérieur adéquat (3 cm minimum) entre le contenu et la partie supérieure du pot ou du récipient.
- Vérifier que la flèche sur le compteur du couvercle du récipient soit positionnée sur «VACUUM» avant de monter l'Adaptateur.
- Utilisez la taille correcte d'Adaptateur pour Couvercles (voir page. 28)
- Vérifier si l'adaptateur pour couvercles est cassé ou abîmé.
- Tourner l'adaptateur sur le couvercle du récipient pour en garantir l'étanchéité correcte.
- Si des liquides débordent lors de la mise sous-vide, rappelez vous qu'ils doivent être refroidis sous réfrigération et non pas à température ambiante.

Le sachet SOLIS MINI ne conserve pas le vide après avoir été soudé

- Des pertes le long de la soudure peuvent être causées par des plis, des miettes, de la graisse ou des liquides. Rèouvrir le sachet, nettoyer la partie supérieures à l'intérieur du sachet et éliminer le matériel étranger de la Barre de Soudure **(10.)** avant de sceller.
- Vérifier que le sachet ne soit percé et par conséquent il n'a pas maintenu le vide. Utiliser des serviettes en papier pour protéger le sachet si le contenu a des bords pointus.

Les récipients SOLIS MINI executive ou les couvercles universels SOLIS MINI ne conservent pas le vide

- Vérifier que la flèche sur le compteur du couvercle du récipient et du couvercle universel soit positionné sur «CLOSED» après la procédure de mise sous-vide.
- Vérifier que le bord du pot ou du récipient et du couvercle universel ne soit pas abîmé dans la zone de scellage. Nettoyez le bord et le couvercle avec un chiffon humide tiède et procéder de nouveau à l'opération de mise sous-vide.
- Vérifier que le joint du couvercle du récipient ou du couvercle universel soit correctement positionné et ne soit pas abîmé.
- Vérifier que l'O-Ring sous le compteur du couvercle du récipient ou du couvercle universel soit correctement positionné.
- Il pourrait être nécessaire de remplacer le couvercle du pot pour la conservation des aliments par un nouveau. Le cas échéant, éliminez le vieux couvercle.

Les récipients SOLIS MINI ne conservent pas le vide

- Vérifier que le bord du récipient ne soit pas abîmé dans la zone de scellage. Nettoyez le bord et le couvercle avec un chiffon humide tiède et procéder de nouveau à l'opération de mise sous-vide.
- Vérifier que le joint du couvercle du récipient soit correctement positionné et ne soit pas abîmé.
- Vérifier que le joint sous le bouton «PUSH» du couvercle du récipient soit correctement positionné.
- Le couvercle et le pot ne doivent pas être fendus et le joint en caoutchouc ne doit pas être cassé ni abîmé cas échéant il devront être remplacés.

SOLIS MINI

Patented

IL SISTEMA DEL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO PER LA CASA

Siamo lieti per l'acquisto da voi effettuato e Vi ringraziamo per la fiducia. Vi consigliamo di leggere attentamente queste istruzioni in modo che possiate utilizzare correttamente la **SOLIS MINI** al fine di ottenere i migliori risultati di conservazione. Si consiglia inoltre di conservare il presente manuale per eventuali ulteriori consultazioni.

INDICE

NOMENCLATURA e FUNZIONI MACCHINA

Consultare le illustrazioni di pagina 1.

(1.) Pulsante ON – Per avviare il ciclo del confezionamento sottovuoto.

(2.) Vacuometro – Da giallo diventa verde quando viene raggiunto il vuoto.

(3.) Spia della saldatura – Quando la saldatura è in funzione, si accende la spia.

(4.) Pulsante di saldatura MAN SEAL – Azionabile in qualsiasi momento, effettua la saldatura del sacchetto indipendentemente dal valore di vuoto ottenuto.

(5.) Coperchio – Il ciclo di confezionamento si avvia pigiando il pulsante ON posto sul coperchio.

(6.) Presa aria per il tubetto – Per inserire il tubetto da utilizzare con i vasi, contenitori, coperchi universali e tappi bottiglia, ecc.

(7.) Guarnizione sigillante – Preme il sacchetto sulla barra saldante.

(8.) Guarnizioni di tenuta – Garantiscono la tenuta al vuoto nella camera consentendo l’evacuazione dell’aria dai sacchetti e dai contenitori.

(9.) Camera del vuoto a vaschetta – Per posizionare l'estremità aperta del sacchetto all'interno della camera e farne uscire l'aria e per raccogliere il liquido in eccesso eventualmente in esso contenuto.

(10.) Barra saldante – Contiene una piattina riscaldante ricoperta di Teflon che permette la saldatura del sacchetto senza che questo si incolli alla barra.

(11.) Piedini antislittamento – Impediscono lo slittamento della SOLIS MINI durante l'utilizzo.

⚠ AVVERTENZE IMPORTANTI

Il costruttore compie ogni sforzo necessario affinché ogni prodotto sia dotato della più alta qualità e sicurezza, tuttavia come per ogni apparecchio elettrico, bisogna sempre osservare fondamentali norme di sicurezza per evitare di co-stituire pericolo per persone, animali e/o cose. Precedentemente al primo uso, e periodicamente durante la vita del prodotto, controllate il cavo di alimentazione, per accertarsi che non vi siano danni; se risultasse danneggiato, non inserite la spina e portate immediatamente il prodotto in un centro di assistenza autorizzato o dal Vs. rivenditore di fiducia.

1. Leggete con attenzione le istruzioni, prima di usare la Vs. SOLIS MINI, e tenetele a portata di mano per riferimento futuro.

2. Non è un apparecchio per uso continuo. Non effettuate più di un ciclo completo ogni 2 minuti. Per ciclo si intende:

2a. CICLO COMPLETO PER SACCHETTI
- a Tagliate il sacchetto dal rotolo
- b Saldate un lato aperto del sacchetto
- c Inserite l'alimento nel sacchetto
- d Aspirate l'aria dal sacchetto
- e Saldate il secondo lato del sacchetto
- f Pausa

2b. CICLO COMPLETO PER CONTENITORI/ACCESSORI
- a Inserire l'alimento nel contenitore
- b Applicate il coperchio e il tubo o l'attacco per coperchi sul contenitore
- c Aspirare l'aria dal contenitore
- d Chiudete la valvola (ove previsto)
- e Pausa

In condizioni ambientali estreme (per es. 35°C e sovratensione di + 10%) l'uso intensivo dell'apparecchio, oppure l'applicazione di cicli diversi da quelli sopracitati, oppure il mancato rispetto del limite di 2 minuti richiesti, possono far intervenire i sistemi automatici di protezione termica dell'apparecchio.

3. Non utilizzate l'apparecchio vicino o sopra superfici calde.

4. L'involucro dell'apparecchio non è protetto contro la penetrazione di liquidi.

5. Evitate di aspirare liquidi nella camera del vuoto (9.) vedi fig. A. Se ciò accadesse asciugate immediatamente la camera del vuoto.

6. Non immergete l'apparecchio in acqua e non utilizzatelo se il cavo o la spina sono bagnati; se questo dovesse accadere durante l'utilizzo, staccate immediatamente la spina indossando guanti di gomma asciutti. Non estraete né toccate l'apparecchio immerso nell'acqua prima di aver disinserito la spina dalla presa. Non utilizzate dopo averlo rimosso dall'acqua (inviatelo immediatamente ad un centro di assistenza autorizzato od al Vs. rivenditore di fiducia).

7. Non toccate la barra saldante durante l'utilizzo dell'apparecchio, onde evitare possibili scottature.

8. Non utilizzate mai adattatori per tensioni di alimentazione diverse da quelle riportate sul fondo dell'apparecchio (dati targa).

9. Staccate sempre la spina dopo l'uso.

10. Non aprite o modificate l'apparecchio. Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale autorizzato. Le Riparazioni non autorizzate annullano la garanzia.

11. Il Fabbricante, il Venditore e l'Importatore si considerano responsabili agli effetti della sicurezza, affidabilità e prestazioni soltanto se: a) l'apparecchio è impiegato in conformità alle istruzioni d'uso; b) l'impianto elettrico dell'ambiente in cui l'apparecchio viene utilizzato è conforme alle leggi vigenti.

Utilizzare solo sacchetti e accessori originali SOLIS MINI

Prima di ogni utilizzo pulite accuratamente la SOLIS MINI e gli accessori a contatto con il cibo (contenitori, coperchi, vasi, ect.) seguendo le istruzioni fornite nel paragrafo «ISTRUZIONI PER LA PULIZIA»

Confezionamento nei sacchetti pre-tagliati o rotoli SOLIS MINI

1. Posizionate la macchina in un luogo asciutto su un piano orizzontale, avendo cura di lasciare la zona di lavoro antistante la macchina stessa libera da ostacoli e sufficientemente ampia da consentire l'appoggio dei sacchetti con il cibo da confezionare. Inserite la spina nella presa di corrente corrispondente alla tensione della macchina (vedete i dati tecnici).

2. I sacchetti SOLIS MINI sono disponibili in due larghezze, 20 cm. e 30 cm. Scegliete la misura del sacchetto idonea per il cibo che intendete conservare. Inoltre verificate che la lunghezza del sacchetto da utilizzare sia almeno 8 cm superiore al cibo da conservare, e considerate ulteriori 2 cm per ogni volta che il sacchetto verrà successivamente riutilizzato.

Confezionamento nei sacchetti pre-tagliati o rotoli di larghezza (20 cm)

3. Confezionamento con i sacchetti pre-tagliati (da 20 cm):

3a Sollevate il coperchio **(5.)** e ruotatelo in posizione aperta fino a sentire un piccolo scatto.

3b Inserite l'alimento nel sacchetto senza creare particolari grinze o tensioni delle superfici. **Eliminate liquidi o residui di cibo dalla zona interna del sacchetto che deve essere saldata.**

3c Adagiate davanti alla macchina il sacchetto con il suo contenuto posizionandone l'estremità all'interno della camera del vuoto **(9.)**. (fig. A)

3d Chiudete il coperchio **(5.).**

3e Schiacciate e tenete premuto il pulsante ON **(1.)** per effettuare il ciclo di confezionamento (fig. B). Attendete l'accensione e lo spegnimento della spia della saldatura **(3.).**

3f Alzate il coperchio **(5.)** e togliete il sacchetto.

3g Controllate la regolarità della saldatura ottenuta che dovrà presentarsi come una regolare striscia trasversale, priva di grinze e con le righe interne del sacchetto appiattite. (fig. C)

3h In qualsiasi momento si può fermare la macchina togliendo la mano dal pulsante ON **(1.).**

4. Confezionamento nei sacchetti ricavati dal rotolo (da 20 cm): Srotolate il rotolo tagliando a misura lo spezzone necessario al confezionamento dell'alimento da conservare quindi saldate un lato aperto dello spezzone seguendo queste fasi:

4a Sollevate il coperchio **(5.)** e ruotatelo in posizione aperta fino a sentire un piccolo scatto.

4b Posizionate una delle due estremità aperte del sacchetto sulla barra saldante **(10.)** con la parte liscia rivolta verso l'alto. (fig. D) **Attenzione: non lasciate sporgere il sacchetto nella camera del vuoto (9.) o sulla guarnizione di tenuta (8.).**

4c Chiudete il coperchio **(5.).**

4d Schiacciate e tenete premuto il pulsante ON **(1.)** per effettuare la saldatura. Attendete l'accensione e lo spegnimento della spia della saldatura **(3.).**

4e Alzate il coperchio della macchina **(5.)** e togliete il sacchetto.

4f Verificate che la saldatura sia completa. Ritornate al punto **3b** e ripetete le operazioni fino al punto **3g.**

Confezionamento nei sacchetti pre-tagliati o rotoli di larghezza (da 30 cm)

5. Confezionamento con i sacchetti pre-tagliati (da 30 cm):

5a Sollevate il coperchio **(5.)** ed inserite l'alimento nel sacchetto.

5b Posizionate l'estremità aperta sulla barra saldante **(10.)** (fig. E) e saldate solo una parte del lato aperto del sacchetto schiacciando e tenendo premuto il pulsante ON **(1.)** fino allo spegnimento della spia della saldatura **(3.).**

5c Tagliate obliquamente con forbici l'angolo del sacchetto ove non è stata fatta la saldatura (fig. F).

5d Posizionate la parte aperta del sacchetto all'interno della camera del vuoto (fig. G).

5e Eseguite il ciclo di confezionamento nello stesso modo del punto **3e.**

5f Verificate che la saldatura effettuata si sovrapponga alla precedente in modo da formare una «X» (fig. H) e che sia completa.

6. Confezionamento nei sacchetti ricavati dal rotolo (da 30 cm): Srotolate il rotolo tagliando a misura lo spezzone quindi saldate un lato aperto dello spezzone seguendo queste fasi:

6a Sollevate il coperchio **(5.).**

6b Posizionate una delle due estremità aperte del sacchetto sulla barra saldante **(10.)** (fig. E) e saldate solo una parte del lato aperto del sacchetto, schiacciando e tenendo premuto il pulsante ON **(1.)** fino allo spegnimento della spia della saldatura **(3.).** Controllate la saldatura.

6c Tagliate obliquamente con forbici l'angolo del sacchetto ove non è stata fatta la saldatura (fig. F).

6d Saldate ora la restante parte del sacchetto (fig. I) ripetendo le stesse operazioni del punto **6b.**

6e Verificate che la saldatura effettuata si sovrapponga alla precedente in modo da formare una "X" (fig. H) e che sia completa.

6f Ritornate al punto **5a** e ripetete le operazioni fino al punto **5f.**

7. Utilizzo Pulsante della saldatura MAN SEAL (4.)
Premendo questo pulsante, con la comparsa dell'accensione della spia **(3.),** si effettua immediatamente l'operazione di saldatura. Ciò consente di evitare che il vuoto causi lo schiacciamento di cibo delicato e fragile (es. biscotti, ecc.) (fig. L).

8. Confezionamento nei contenitori SOLIS MINI o in contenitori sigillati con i Coperchi Universali SOLIS MINI con nuova manopola
DI contenitori SOLIS MINI ed i Coperchi Universali SOLIS MINI dotati di manopola a forma di stella (vedi fig. M) semplificano l'esecuzione del sottovuoto, perché il tubo di collegamento è inseribile direttamente nel foro centrale della manopola stessa (vedi fig. N).
I Coperchi Universali SOLIS MINI, disponibili nei due diametri da 100 mm e da 125 mm, sono da utilizzare con i vasi per la conservazione del cibo, con casseruo le e scodelle di vetro temperato. I Coperchi Universali funzionano esattamente come i Coperchi per conteni tori SOLIS MINI.

ATTENZIONE: Con i coperchi universali non utilizzate contenitori di plastica o di vetro che non siano idonei in quanto potrebbero implodere per la depressione del vuoto della SOLIS MINI, e causare ferite.

8a Riempite il contenitore lasciando almeno 3 cm di spazio dal bordo superiore del contenitore e posizionate il coperchio sul contenitore. Ruotate la manopola in posizione «VACUUM». (fig. M)

8b Collegate mediante il tubetto di collegamento **(12.),** la manopola del coperchio del contenitore alla presa aria **(6.)** della macchina. (fig. N)

8c Schiacciate e tenete premuto il pulsante ON **(1.)** finchè il vacuometro **(2.)** diventerà completamente verde.

8d Staccate il tubetto dalla manopola del contenitore.

8e Ruotate la manopola in posizione «CLOSED».

8f Per aprire i contenitori ruotate la manopola in posizione "OPEN"; dovreste sentire il suono dell'aria che fischia rientrando nel contenitore. Questo suono è la garanzia che il contenuto è stato confezionato sottovuoto.

9. Confezionamento nei contenitori SOLIS MINI
Piacevoli contenitori multiuso da dispensa e frigorifero, adatti per uso frequente per la conservazione di cibi secchi come biscotti, farina, caffè e riso. **Non sono utilizzabili in freezer, in forno a microonde.**

9a Riempite il contenitore lasciando almeno 3 cm di spazio dal bordo superiore del contenitore e posizionate il coperchio sul contenitore.

9b Collegate mediante il tubetto di collegamento **(12.),** l'Attacco per Coperchi **(13.)** alla presa aria **(6.)** della macchina. Posizionate l'Attacco per Coperchi sopra il coperchio del contenitore SOLIS MINI (fig. O).

9c Schiacciate e tenete premuto il pulsante ON **(1.)** finchè il vacuometro **(2.)** diventerà completamente verde. Verificate inoltre che l'Attacco per Coperchi faccia tenuta tenendolo premuto con la mano.

9d Staccate il tubetto dall'attacco per coperchi. Sfilate l'attacco per coperchi dal coperchio del contenitore.

9e Per aprire i contenitori, premete il bottone «PUSH».

10. Confezionamento in vasi di vetro sigillati con coperchietti metallici (tipo Leifheit)
Per effettuare il ciclo di confezionamento nei vasi in vetro a bocca larga sigillati con coperchietti metallici, utilizzate l'attacco grande per Coperchi. Tuttavia l'attacco per Coperchi è anche disponibile nella misura piccola, per vasi in vetro a bocca piccola sigillati con coperchietti metallici.

10a Riempite il vaso lasciando almeno 3 cm di spazio dal bordo superiore del vaso.

10b Collegate mediante il tubetto di collegamento **(12.),** l'Attacco per Coperchi **(13.)** alla presa aria **(6.)** della macchina. Posizionate l'attacco per coperchi direttamente sul vaso corredato dal solo coperchietto **(14.)** e spingetelo verso il basso, assicurandovi che il collegamento sia corretto. (fig. P)

10c Schiacciate e tenete premuto il pulsante ON **(1.)** finchè il vacuometro **(2.)** diventerà completamente verde. Verificate che l'attacco per coperchi faccia tenuta tenendolo premuto con la mano.

10d Staccate il tubetto dall'attacco per coperchi. Sfilate l'attacco per coperchi dal vaso.

10e Applicate ed avvitate a fondo la ghiera **(15.)** fornita con il vaso (fig. P).

10f Per aprire un vaso di vetro sigillato sottovuoto con coperchietto metallico, utilizzate l'apposito Leva coperchietti (con il lato delle scritte rivolto verso l'alto). Posizionate il Leva coperchietti come da figura Q e fate leva delicatamente fino al rilascio del vuoto. Rimuovete il coperchietto metallico. Questo accessorio consentirà al coperchietto di essere riutilizzabile.

11. Confezionamento con l'Attacco per Coperchi nei contenitori SOLIS MINI o in contenitori sigillati con Coperchi Universali SOLIS MINI dotati della precedente versione di manopola

12. Confezionamento con tappo bottiglia SOLIS MINI
Il Tappo Bottiglia SOLIS MINI può essere utilizzato per tappare bottiglie, ad es. di vino o bevande non gassati, parzialmente piene. Il Tappo Bottiglia Vi permetterà di fare il vuoto nella bottiglia ed il suo contenuto non si ossiderà così velocemente, mantenendo la qualità ed il gusto più a lungo.

12a Collegate mediante il Tubetto di collegamento **(12.),** la presa aria **(6.)** della macchina con il Tappo Bottiglia **(16.)** SOLIS MINI. (fig. R). Spingete saldamente il Tappo nella bottiglia.

12b Schiacciate e tenete premuto il pulsante ON **(1.)** finchè il vacuometro **(2.)** diventerà completamente verde.

12c Staccate immediatamente il tubetto dal Tappo Bottiglia **(16.).**

12d Per aprire una bottiglia sigillata con il Tappo Bottiglia SOLIS MINI, tirate semplicemente il tappo fuori dalla bottiglia. Sentirete il fruscio del flusso dell'aria che entra nella bottiglia.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

ATTENZIONE: Staccate sempre la spina prima di effettuare la pulizia della SOLIS MINI.

- Lavarsi accuratamente le mani prima di procedere alle fasi di pulizia della macchina e degli accessori.
- Pulite, sia prima che dopo l'utilizzo, le superfici esterne della SOLIS MINI con una spugna inumidita con detergente delicato per piatti non abrasivo.
  Nel caso vi fossero penetrazioni accidentali di liquidi all'interno della struttura, non inserite la spina nella presa di alimentazione elettrica di rete, non utilizzatela e rivolgetevi al centro di assistenza autorizzato più vicino o al vostro rivenditore di fiducia.
- Lavate accuratamente gli accessori SOLIS MINI (contenitori, coperchi, vasi, etc.) come un qualsiasi oggetto da cucina, lasciandoli asciugare completamente. Nel caso gli accessori vengano lavati in lavastoviglie riponeteli nel piano superiore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Sistema di suzione brevettato con vaschetta ferma liquidi, dotato di depressore rotativo a pistone, esente da lubrificazione. L'involucro della macchina è costruito in resina ABS di I° qualità.

Tensione	230V~ 50Hz 320W
Aspirazione	automatica
Saldatura	automatica / manuale
Portata aria pompa	10 l/min (approx)
Valore vuoto pompa	60 cm/Hg / - 0,8 bar (approx)
Dimensioni	29 (L) x 14 (P) x 9 (H) cm
Peso	2 Kg
Marcatura	CE
Omologazioni	$_{03}$

Compatibilità elettromagnetica
La SOLIS MINI è stata studiata per soddisfare i requisiti attualmente richiesti per la compatibilità elettromagnetica. In ogni caso, se avete il sospetto che il funzionamento dell'apparecchio interferisca con il normale funzionamento del vostro televisore, radio o altro apparecchio elettrico provate a posizionare diversamente l'apparecchio fino a che l'interferenza sparisce, oppure collegate l'apparecchio ad una presa elettrica diversa.

LOCALIZZAZIONE DEI GUASTI

La SOLIS MINI non funziona
- Controllate che la spina della SOLIS MINI sia ben inserita. Controllate la presa elettrica infilando nella stessa un altro apparecchio.
- La SOLIS MINI si bloccherà automaticamente se surriscaldata. Lasciatela raffreddare per 15 minuti e provate di nuovo; altrimenti rivolgetevi al Vs. centro di assistenza autorizzato o al Vs. rivenditore di fiducia.
- Verificate che il cavo di alimentazione o la spina non siano difettosi. In tal caso non utilizzate la macchina.

La SOLIS MINI non esegue la prima saldatura sullo spezzone di rotolo tagliato
- Controllare il corretto posizionamento dello spezzone di rotolo come descritto nel punto 4 del paragrafo: **«Confezionamento in rotoli e sacchetti pre-tagliati SOLIS MINI».**

La SOLIS MINI non fornisce un vuoto completo nei sacchetti
- Per saldare correttamente, l'estremità del sacchetto aperta dovrebbe rimanere interamente dentro il vano della Camera per il Vuoto **(9.).**
- Controllate che la Barra Saldante **(10.),** le Guarnizioni di Tenuta **(8.)** e Sigillanti **(7.)** non abbiano impurità. Dopo l'eventuale pulizia, rimettetele correttamente al loro posto.
- Il sacchetto SOLIS MINI potrebbe essere forato quindi controllare.

La SOLIS MINI non salda correttamente il sacchetto
- Se la Barra Saldante **(10.)** dovesse surriscaldarsi e sciogliere il sacchetto, alzate il Coperchio **(5.)** e fate raffreddare la Barra Saldante per alcuni minuti.
- La SOLIS MINI è costruita secondo le norme di sicurezza. In caso di surriscaldamento si spegne automaticamente. Raffreddate la macchina per 15 minuti e provare di nuovo.

La SOLIS MINI non fa il vuoto nei contenitori
- Collegate mediante il Tubetto di Collegamento **(12.),** l'Attacco per Coperchi **(13.)** e la Presa Aria **(6.)** della macchina.
- Lasciate uno spazio superiore adeguato (almeno 3 cm.) tra il contenuto e la parte superiore del vaso o del contenitore.
- Assicuratevi che la freccia sulla manopola del coperchio del contenitore sia posizionata su «VACUUM» prima di calzare l'Attacco sullo stesso.
- Usate la misura corretta dell'Attacco per Coperchi (vedi pag. 6)
- Controllate che l'Attacco per Coperchi non sia rotto o danneggiato.
- Ruotate l'Attacco sul coperchio del contenitore per garantire la tenuta corretta.
- Se i liquidi fuoriescono durante la fase di confezionamento sottovuoto, ricordatevi che prima devono essere raffreddati.

Il sacchetto SOLIS MINI non tiene il vuoto dopo essere stato saldato
- Perdite lungo la saldatura possono essere causate da grinze, briciole, grasso o liquidi. Riaprite il sacchetto, pulite la parte superiore all'interno del sacchetto e togliete il materiale estraneo dalla Barra Saldante **(10.)** prima di risigillare.
- Controllate che il sacchetto non sia forato e di conseguenza non abbia mantenuto il vuoto. Proteggete eventuali bordi appuntiti del contenuto nel sacchetto usando tovaglioli di carta o carta per alimenti.

I contenitori SOLIS MINI o i Coperchi Universali SOLIS MINI non mantengono il vuoto
- Assicuratevi che la freccia sulla manopola del coperchio del contenitore e del coperchio universale sia posizionata su «CLOSED» dopo aver fatto il vuoto.
- Controllate il bordo del vaso, o del contenitore ed il coperchio universale, che non siano danneggiati nella zona di sigillatura. Pulite il bordo e il coperchio con un panno tiepido e fate nuovamente il vuoto.
- Controllate che la guarnizione del coperchio del contenitore o del coperchio universale sia collocata correttamente nel posto giusto e non sia danneggiata.
- Controllate che l'O-ring sotto la manopola del coperchio del contenitore o del coperchio universale sia al proprio posto correttamente posizionato.
- Potrebbe essere necessaria la sostituzione del coperchio del vaso per la conservazione del cibo con uno nuovo. In questo caso, scartate il vecchio coperchio.

I contenitori SOLIS MINI non mantengono il vuoto
- Controllate che il bordo del contenitore non sia danneggiato nella zona di sigillatura. Pulite il bordo e il coperchio con un panno tiepido e fate nuovamente il vuoto.
- Controllate che la guarnizione del coperchio del contenitore sia collocata correttamente nel posto giusto e non sia danneggiata.
- Controllate che la guarnizione sotto il bottone «PUSH» del coperchio del contenitore sia al proprio posto correttamente posizionata.
- Il coperchio e il vaso non devono essere incrinati e la guarnizione in gomma del coperchio non deve essere rotta o danneggiata e quindi potrebbe essere necessaria la loro sostituzione.

SOLIS MINI

Patented

THE VACUUM PACKING SYSTEM FOR THE HOME

We compliment you on your purchase and thank you for your confidence in us. You are advised to carefully read these directions, which will enable you to use the **SOLIS MINI** properly and obtain optimal results in terms of food preservation. Furthermore, we suggest you look after this manual carefully for further reference.

TABLE OF CONTENTS

APPLIANCE NAMES and FUNCTIONS

See illustrations on page 1.

(1.) ON button – To start a vacuum packing cycle.

(2.) Vacuum gauge – It turns from yellow to green when a vacuum has been achieved.

(3.) Sealing indicator light – When the sealing process is under way, the light turns on.

(4.) MAN SEAL button – It seals the bag independently of the vacuum value obtained; it can be turned on at any time.

(5.) Lid – The vacuum pump is turned on by pressing the ON button placed on the lid and holding it down until the appliance starts.

(6.) Hose port – To insert the connection tube to jars, containers, universal caps, bottle caps etc.

(7.) Sealing gasket – It presses the bag on the sealing bar.

(8.) Airtight gaskets – They guarantee that a vacuum will be maintained in the chamber, thus allowing air to be removed from bags and containers.

(9.) Tray-shaped vacuum chamber – To position the open end of the bag inside the chamber, draw air from the bag and collect any excess liquid.

(10.) Sealing bar – It contains a Teflon-coated heating plate that seals the bag and prevents it from sticking to the bar.

(11.) Non-slip feet – They prevent SOLIS MINI from slipping during use.

⚠ IMPORTANT SAFEGUARDS

The manufacturer takes every step necessary to ensure utmost product quality and safety. However, as for all electrical appliances, you should follow some basic safety rules to avoid creating a hazard for people, animals and/or property. Before using the unit for the first time, and periodically throughout its life, check the power supply cord for any damage; if you detect any damage, do not plug it in. Take the appliance immediately to an authorised service centre or your dealer.

1. Carefully read the directions before using your SOLIS MINI and keep them handy for future reference.

2. The appliance is not designed for continuous operation. Do not carry out more than one complete cycle every 2 minutes. A cycle is understood as:

2a. COMPLETE CYCLE FOR BAGS
- a Cut a bag from the roll
- b Seal an open end of the bag
- c Put food into the bag
- d Draw air out of the bag
- e Seal the other end of the bag
- f Pause

2b. COMPLETE CYCLE FOR CONTAINERS / ACCESSORIES
- a Put the food in the container
- b Place the cap and the cap tube or attachment on top of the container
- c Draw air out of the container
- d Close the valve (where provided)
- e Pause

In extreme ambient conditions (e.g. 35° C and overvoltage of + 10%), an intensive use of the appliance, carrying out cycles other than those described above, or failure to comply with the required 2-minute limit may trigger the automatic safety devices which prevent the appliance from overheating.

3. Do not use the appliance on or in proximity to hot surfaces.

4. The casing of this unit is not protected again the penetration of liquids.

5. Do not draw liquids into the vacuum chamber **(9.)** see fig. A. Should this happen, immediately dry the vacuum chamber.

6. Do not immerse the appliance in water and do not use it if the cord or plug are wet; should they get wet during use, immediately pull out the plug wearing dry rubber gloves. Do not remove or touch the appliance under water until you have pulled out the plug. Do not use the appliance after its removal from water (take it immediately to an authorised service centre or your dealer).

7. To avoid burns, do not touch the sealing bar while using the appliance.

8. Never use adapters for power supplies different from the one indicated on the bottom of the unit (plate details).

9. Always unplug the appliance after you finish using it.

10. Do not open or tamper with the appliance. Servicing may be performed by authorised personnel only. Any unauthorised repairs will invalidate the warranty.

11. The Manufacturer, the Retailer and the Importer are responsible for safety, reliability and performance only if: a) the unit is used following the instructions for use; b) the electrical system of the premises where the appliance is used is in conformity with current laws.

Use only original SOLIS MINI bags and accessories

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Before use, always thoroughly clean your SOLIS MINI and any accessories coming in contact with food (containers, caps, jars etc.) as directed in the "INSTRUCTIONS FOR CLEANING" paragraph.

Vacuum packing using SOLIS MINI pre-cut bags or rolls

1. Position the appliance in a dry place on a level surface, making sure that the work area in front of the appliance itself is clear of obstacles and there is enough room to accommodate the bags with the food to be packed. Plug the power cord into a power socket corresponding to the voltage of the appliance (see technical details).

2. SOLIS MINI bags are available in two widths: 20 and 30 cm. Choose the bag size suited for the food you intend to preserve. Check that the bag you are going to use is at least 8 cm longer than the food to be packaged, taking into account an additional 2 cm for each time the bag will be subsequently reused.

Vacuum packing in pre-cut bags or rolls having a width (20 cm)

3. Vacuum packing by using pre-cut bags (20 cm)

3a Lift the lid **(5.)** and turn it in the open position until you hear a slight click.

3b Place food in the bag without creasing it excessively or stretching surfaces. **Eliminate any liquids or food residues from the area inside the bag that will be sealed.**

3c Place the bag and its contents in front of the appliance and place the open end inside the vacuum chamber **(9.).** (fig. A)

3d Close the lid **(5.).**

3e Press and hold down the ON button **(1.)** to complete the packing cycle (fig. B). Wait until the seal light goes on and off **(3.).**

3f Lift the lid **(5.)** and remove the bag.

3g Check the quality of the seal obtained, which should appear as a regular, wrinkle-free crosswise strip with the internal ridges of the bag flattened. (fig. C)

3h You can turn the unit off at any time by releasing the ON button **(1.).**

4. Vacuum packing by using the bag cut from the roll (20 cm): Unroll and cut a bag of suitable length for packaging the food to be preserved; then seal one of the open ends of the bag by carrying out the following steps:

4a Lift the lid **(5.)** and turn it in the open position until you hear a slight click.

4b Position either of the two open ends of the bag on the sealing bar **(10.).** with the smooth side up. (fig. D) **Warning: be careful not to let the bag hang over into the vacuum chamber (9.) or on the sealing ga ket (8.).**

4c Close the lid **(5.).**

4d Press and hold down the ON button **(1.)** to carry out sealing. Wait until the seal light goes on and off **(3.).**

4e Lift the lid **(5.)** and remove the bag.

4f Check that sealing is complete. Go back to step **3b** above and repeat all the operations up to step **3g.**

Vacuum packing in pre-cut bags or rolls having a width (30 cm)

5. Vacuum packing by using pre-cut bags (30 cm):

5a Lift the lid **(5.)** and put food into the bag.

5b Position the open end on the sealing bar **(10.)** (fig. E) and seal only one portion of the bag open end by pressing and holding down the ON button **(1.)** and wait until the seal light goes off **(3.).**

5c With a pair of scissors transversally cut the bag corner which was not sealed (fig. F).

5d Place the bag open end inside the vacuum chamber (fig. G).

5e Carry out the packing cycle as per step **3e.**

5f Check that the seal overlaps the previous one to form a "X" (fig. H) and it is complete.

6. Vacuum packing by using the bag cut from the roll (30 cm): Unroll and cut a bag of suitable length for packaging the food to be preserved; then seal one of the open ends of the bag by carrying out the following steps:

6a Lift the lid **(5.).**

6b Position either of the two open ends of the bag on the sealing bar **(10.)** (fig. E) and seal only one portion of the bag open end by pressing and holding down the ON button **(1.)** and wait until the seal light goes off **(3.).** Check the seal.

6c By a pair of scissors cut transversally the bag corner which is not sealed (fig. F).

6d Now seal the bag remaining portion (fig. I) and repeat the same operations as per step **6b**

6e Check that the seal overlaps the previous one to form a "X" (fig. H) and it is complete.

6f Return to step **5a** and repeat the operations up to step **5f.**

7. How to use the MAN SEAL button (4.)
Pressing this button causes the red seal light **(3.)** to go on and the sealing process starts immediately. This allows you to prevent delicate, fragile foods from being crushed (e.g. biscuits, etc.) (fig. L).

8. Vacuum packing in SOLIS MINI containers or in containers sealed with SOLIS MINI Universal Caps with new knob
SOLIS MINI containers and the SOLIS MINI Universal Caps with star-shaped knob (see fig. M) make vacuum packing easier, because the connection tube can be directly introduced into the know central hole (see fig. N).
SOLIS MINI Universal Caps, available in two diameters (100 mm and 125 mm), are to be used on jars for preserving food and bowls and receptacles made of tempered glass. The Universal Caps work just like the Caps for SOLIS MINI containers.

WARNING: When using Universal Caps do not use plastic or glass containers that are not suitable since they could implode under the vacuum pressure of SOLIS MINI and cause injury.

8a Fill in the container by leaving at least a 3 cm room from the container upper rim and place the lid on the container. Turn the knob to "VACUUM" position (fig. M)

8b Connect by means of the connection tube **(12.)** the container lid knob to the unit air outlet port **(6.)** (fig. N)

8c Press the ON button **(1.)** and hold it down until the vacuum gauge light **(2.)** becomes completely green.

8d Remove the tube from the container lid knob.

8e Turn the knob to "CLOSED" position.

8f Turn the knob to "OPEN" position to open the containers, you should hear a hissing of air as it enters the container. This sound guarantees that the contents have been packed in a vacuum.

9. Vacuum packing in SOLIS MINI containers
Multiple-use containers to be used in larders and refrigerators , suitable for frequent use and preservation of dry food such as biscuits, flour, coffee and rice. **They cannot be used in the freezer or microwave oven nor.**

9a Fill the container, leaving at least 3 cm of room from the upper rim of the container and position the cap on the container.

9b Connect by means of the connection tube **(12.)** the cap attachment **(13.)** to the air outlet port **(6.)** of the unit. Place the Cap Attachment on the lid of the SOLIS MINI container (fig. O).

9c Press the ON button **(1.)** and hold it down until vacuum gauge **(2.)** becomes completely green. Make sure that the Cap Attachment holds firmly, keeping it pressed with the your hand.

9d Remove the tube from the cap attachment. Take out the cap attachment from the container lid.

9e Press "PUSH" button to open the containers.

10. Vacuum packing in glass jars sealed with metal caps (type Leifheit)
Use the large size cap attachment to carry out the packing cycle in large mouthed glass jars with metal cap. However, the cap attachment is also available in a small size for narrow-mouthed jars sealed with metal caps.

10a Fill in the jar by leaving at least o 3 cm space from the jar upper rim.

10b By means of the Connection Tube **(12.)** the Cap Attachment **(13.)** to the Air Inlet **(6.)** of the appliance. Place the cap attachment directly on the jar with the metal cap only **(14.)** and press down and make sure that the connection is correct. (fig. P)

10c Press the ON button **(1.)** and hold it down until the vacuum gauge light **(2.)** becomes completely green. Make sure that the Cap Attachment holds firmly, keeping it pressed with the your hand.

10d Take out the tube from the cap attachment. Take out the cap attachment from the jar.

10e Mount and screw down the ring **(15.)** supplied with the jar (fig. P).

10f To open a glass jar vacuum-sealed with a metal cap, use the cap opener provided (the side with writing should be turned up). Position the cap opener as shown in figure Q and gently pry open the cap until the vacuum is released. Remove the metal cap. This accessory allows you to reuse the cap.

11. Vacuum packing with the cap attachment in SOLIS MINI containers or in containers sealed with SOLIS MINI Universal Caps fitted with the old version knob

12. Vacuum packing with SOLIS MINI bottle caps
The SOLIS MINI Bottle Cap may be used to cap partly filled bottles of wine or non-fizzy beverages. Using the Bottle Cap will allow you to create a vacuum in the bottle to retard oxidisation and preserve the freshness and flavour of its contents for a longer time.

12a By means of the connection tube **(12.)** connect the air inlet **(6.)** of the appliance to the SOLIS MINI Bottle Cap **(16.)** (fig. R). Press the Cap firmly into the bottle.

12b Press the ON button **(1.)** and hold it down until the vacuum gauge light **(2.)** becomes completely green.

12c Disconnect the connection tube from the Bottle Cap **(16.).**

12d To open a bottle sealed with the SOLIS MINI Bottle Cap, simply pull the cap out of the bottle. You will hear the air rushing into the bottle.

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

IMPORTANT: Always unplug the appliance before cleaning the SOLIS MINI.

- Carefully wash your hands before proceeding to clean the appliance and its accessories.
- Both before and after use, clean the exposed surfaces of the SOLIS MINI using a sponge moistened with a gentle dishwashing detergent non-abrasive. If any liquids accidentally get inside the appliance, do not connect it to the mains electricity supply and do not use it; contact your nearest dealer or authorised service centre.
- Thoroughly wash the SOLIS MINI accessories (containers, caps, jars, etc.) like you would wash any kitchen utensils, allowing them to dry completely. If you wash the accessories in a dishwasher, be sure to place them on the top rack

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Suction system with liquid-collecting tray, equipped with a lubrication-free piston-driven rotary depressor.
The appliance casing is manufactured from top quality ABS resin.

Suction	automatic
Sealing	automatic/manual
Pump air flow rate	10 l/min (approx.)
Pump vacuum level	60 cm/Hg / - 0.8 bar (approx.)
Dimensions	29 (L) x 14 (D) x 9 (H) cm
Weight	2 kg
Voltage	230V~ 50Hz 320W
Marked	CE
Approvals	03

Electromagnetic compatibility
The SOLIS MINI has been engineered to meet current electromagnetic compatibility requirements. However if you suspect that the appliance is interfering with the operation of your TV, radio or other electrical appliance, try relocating the unit until the interference ceases. Alternatively try plugging the appliance into a different power socket.

TROUBLESHOOTING

The SOLIS MINI does not work

- Make sure the SOLIS MINI has been plugged in properly. Check the electric outlet by plugging another appliance into it.
- The SOLIS MINI will stop automatically if overheated. Allow it to cool down for 15 minutes and try again; or contact your authorized service centre or your preferred dealer.
- Check for faults in the power cord or the plug. Should you detect a fault, do not use the appliance.

The SOLIS MINI does not perform the first seal on the bag cut from the roll

- Make sure the bag cut from the roll is properly positioned as described in item 4 of the paragraph: **"Vacuum packing using SOLIS MINI pre-cut bags and rolls".**

The SOLIS MINI does not create a complete vacuum in the bags

- To seal the bag properly, you must make sure that the open end remains completely inside the Vacuum Chamber **(9.).**
- Make sure that the Sealing Bar **(10.),** the Sealing Gaskets **(8.)** and Airtight Gaskets **(7.)** are free of impurities. After cleaning them, put them properly back in place.
- The SOLIS MINI bag might have a hole in it. Check it.

The SOLIS MINI does not seal the bag properly

- If the Sealing Bar **(10.)** overheats and melts the bag, you may have to raise the Lid **(5.)** and allow the Sealing Bar to cool down for a few minutes.
- The SOLIS MINI is built in conformity with current safety standards. Overheating will cause it to turn off automatically. Allow the appliance to cool down for 15 minutes and try again.

The SOLIS MINI does not create a vacuum in the containers

- By means of the Connection Tube **(12.)** connect the Cap Attachment **(13.)** to the Air Inlet **(6.)** of the appliance.
- Leave enough room (at least 3 cm) between the contents and the top of the jar or container.
- Make sure that the arrow on the knob of the container cap is positioned on "VACUUM" before securing the attachment on top of it.
- Use the right-sized Cap Attachment (see page 17)
- Make sure the Cap Attachment is not broken or damaged.
- Turn the attachment on the container cap to ensure a secure hold.
- If liquids come out during the vacuum-forming process, remember that they must first be chilled in a refrigerator, not left at room temperature.

The SOLIS MINI bag does not maintain a vacuum after being sealed

- Leaks along the seam may be caused by creases, crumbs, grease or liquids. Reopen the bag, clean the upper inside part of the bag and remove any foreign material from the Sealing Bar **(10.)** before resealing it.
- Check that the bag has no holes in it which have caused air to leak in. Use paper napkins to protect any sharp edges on the contents of the bag.

SOLIS MINI containers or SOLIS MINI Universal Caps do not maintain a vacuum

- Make sure that the arrow on the knob of the container cap or the universal cap is positioned on "CLOSED" after forming a vacuum.
- Check that the rim of the jar or container and the universal lid are not damaged in the sealing area. Wipe the rim and cap clean with a cloth moistened with lukewarm water and repeat the vacuum-forming process.
- Make sure that the gasket of the container cap or the universal cap is set properly in place and is not damaged.
- Make sure that the O-ring beneath the knob of the container cap or the universal cap is set properly in place.
- It may be necessary to replace the cap of the jar the food is to be preserved in with a new one. In this case you should discard the old cap.

SOLIS MINI containers do not maintain a vacuum

- Check that the rim of the jar or container and the universal lid are not damaged in the sealing area. Wipe the rim and cap clean with a cloth moistened with lukewarm water and repeat the vacuum-forming process.
- Make sure that the gasket of the container cap or the universal cap is set properly in place and is not damaged.
- Make sure that the gasket beneath the "PUSH" button of the container cap is set properly in place.
- The cap and the jar must not be cracked or dented at the edge and the cap rubber gasket must not be broken or damaged; if this is the case, it may be necessary to replace them.